

**Volksolidarität**  
**Regionalverband Mühlhausen**  
 Jüdenstrasse 34  
 99974 Mühlhausen

DE  
 TH 03515  
 EG

**SPEISENPLAN für die Woche vom 21.02. - 27.02.2022**

**08. Woche**

Kundenname:  
 Tour:

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911



**MENÜ 1 (auch als Mini)** (ohne Kennzeichnung)

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)

**MENÜ 3 Schonkost** (schwarz gekennzeichnet)

**21.02. Mo**  
**Hühnersuppeneintopf**  
 mit Reis und feinem Gemüse  
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

**Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“**  
 mit Käse und Schinken gefüllt Soße  
 Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

**Gekochtes Rindfleisch**  
 mit Dillsoble 10 dazu Boullion-  
 Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE  
 Kcal 525

**22.02. Di**  
**Panierte Jagdwurst 2,4,9**  
 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat  
 Dressing a1,G,I,J

**Thüringer Bratwurst**  
 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln  
 a1,C,G,I,J

**Pikantes Eierragout**  
 mit Senfsoße 10,5, dazu Petersilien-  
 Kartoffeln, Rote-Beete, 5 a1,C,F,I,J,3,0 BE  
 Kcal 485

**23.02. Mi**  
**Griesflammerie**  
 mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1  
 Brötchen mit Fleischsalat ( ext.verpackt) a1,J,G,

**Thüringer Krautwickel**  
 mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und  
 Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

**Putenbrustfilet natur**  
 mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl  
 und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE  
 Kcal 392

**24.02. Do**  
**Wellfleisch**  
 auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree, Senf  
 Obst a1,G,I,J

**Jägerschnitzel**  
 mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln  
 Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J

**Grüppcheneintopf**  
 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,  
 dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE  
 Kcal 433

**25.02. Fr**  
**Kasselerkamm**  
 mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln  
 a1,G,I,J

**Gebratenes Schollenfilet**  
 mit warmen Kartoffelsalat und  
 Remouladensoße a1,C,F,I,J

**Würzfleisch vom Schwein 10**  
 mit Käse überbacken dazu  
 Gemüserreis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE  
 Kcal 348

**MENÜ 2 (auch als Mini)**

**MENÜ 3 Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**26.02. Sa**  
**Weißer Bohneneintopf**  
 mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln,  
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

**3 Gebacktes Klößchen**  
 auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln  
 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE  
 Kcal 585

**27.02. So**  
**Rindersauerbraten**  
 mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer  
 Klößen, Obst a1,I,J

**Schweinesteak natur**  
 mit Soße, 10 Erbsengemüse und  
 Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I 4,0 BE  
 Kcal 466

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskermmehl oder Quartermehl

**Guten Appetit!**  
 Änderungen vorbehalten.  
 Essen zum Verzehr  
 am selbigen Tag.

Hergestellt von:  
**Menü Express**  
**Gotha GmbH**  
**& CO.KG**

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**

### Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,  
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

**Di**

### Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-  
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4 ,G

**Mi**

### Panieretes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und  
Farmersalat a1,G

**Do**

### Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und  
Butter, Obst a1,G

**Fr**

### Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

### 6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,  
dazu Obst a1

### Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu  
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

### Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesoße, dazu  
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,C,F,G,I,J

### Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit  
Fruchstückchen, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

### Apfelstrudel

mit heißer Vanillesoße,  
dazu Obst,a1,G

## MENÜ 7 Sondermenü

### Wildschweingulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce  
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

### Hähnchenbrust „Toscana“

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken  
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

### Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,  
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

### Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed-Pickles-Soße, dazu Erbsen  
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

### Pfannengyros ( von der Pute )

mit Tzaziki und Tomatenreis,  
Dessert a1,F,I,G

## Täglich

Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

## MENÜ 5

### Salatpokal

mit frischen Salaten der  
Saison u.Putenbruststreifen,  
Cocktail Dres. 1 Brötchen  
a1,G

## MENÜ 8

### Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst  
a1,F,I  
Montag bis Freitag

# 08. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 21.02.2022 – 27.02.2022

Abendbrot vom 21.02.2022 – 27.02.2022

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

Schweizer Wurstsalat  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
A, G

**Mo**

Schweizer Wurstsalat  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
A, G

**Di**

Bratenplatte  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

**Di.**

Bratenplatte  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

**Mi**

Frikadelle  
mit Nudelsalat und  
Senf A, G, C

**Mi**

Frikadelle  
mit Nudelsalat und  
Senf A, G, C

**Do**

Schinken-Käseplatte  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

**Do**

Schinken-Käseplatte  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

**Fr**

Gegrillte Hähnchenkeule  
mit buntem Reissalat  
G, C

**Fr**

Gegrillte Hähnchenkeule  
mit buntem Reissalat  
G, C

**Sa**

Salamiplatte  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

**Sa**

Salamiplatte  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

**So**

2 Schinkenröllchen  
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat  
A, G, C

**So**

2 Schinkenröllchen  
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat  
A, G, C

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl oder

Guarkernmehl

Allergene:

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von

Allergenen enthalten

Allergene:

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch/Lactose

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von

Allergenen enthalten